

## Basisrecept vanille cupcakes/ Basic recipe vanilla cupcakes



### De boodschappen

- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 250 g fijne kristalsuiker
- 250 g roomboter (kamertemperatuur)
- 4 eetlepels melk (kamertemperatuur)
- 3 eieren (kamertemperatuur)
- 1 zakje vanillesuiker

### Zo maak je ze

Verwarm de oven voor op 170°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

Doe de boter in een kom en voeg de suiker en vanillesuiker er aan toe.

Mix op de middelste stand de boter en suiker door elkaar tot het een luchtige massa is.

Voeg 1 voor 1 de eieren toe en mix. Zeef het bakmeel in beetjes erbij en mix.

Doe de melk erbij en mix alles een nog een minuut. Het beslag hoort er nu glad en luchtig uit te zien.

Zet papieren vormpjes in een cupcake bakblik en schep ze 3/4 vol met beslag.

Schuif het bakblik in de oven en bak de cupcakes in 20 - 25 minuten gaar.

Prik een satéstokje in het midden van de cupcake om te zien of ze droog&gaar zijn van binnen.

Doe de ovendeur pas open als de cupcakes bijna klaar zijn anders kunnen ze inzakken!

Laat de cupcakes in het bakblik afkoelen.

Als de cupcakes helemaal afgekoeld zijn kun je ze versieren of zo opeten.

## Basisrecept vanille cupcakes/ Basic recipe vanilla cupcakes



### Shoppinglist

- 250g self-raising flour
- 250g caster sugar
- 250 g butter (room temperature)
- 4 tablespoons milk (room temp.)
- 3 free range eggs (room temp.)
- 7g vanilla sugar

### This is how you make the cupcakes

Preheat the oven to 170°C and place the rack in the middle of the oven.

Put the butter in a bowl and add the sugar and vanilla sugar with it.

Mix at medium speed the butter and sugar until it is fluffy.

Add the eggs one by one and mix. Gradually sift the flour with it and mix.

Add the milk and mix one more minute.

The batter should look smooth and fluffy now.

Place paper cases in a cupcake pan and fill them to 3/4 with batter.

Slide the cupcakes in the oven and bake them for 20 - 25 minutes.

Push a skewer into the cupcake to see if they are dry and cooked inside.

Only open the oven door when the cupcakes are almost ready or they may collapse!

Let the cupcakes cool in the tin.

When the cupcakes have cooled completely you can decorate them or eat them plain.